

Vorspeisen

Huus Salat	8.5
Hausgemachtes Knäckebrot mit Hummus und Urner Trockenwurst	13.5
Nüsslisalat mit Ei und Gruyère Chips	11.5
Gewürzranden-Dattel-Tartar auf Orangensalat mit Cumeo-Pfeffer	15.5
Steinpilzravioli mit Salbeibutter und Innerschwyzer Sbrinz	17

Suppen

Kürbis-Kokos Schale mit Zimtschaum	9.5
„Pho-Bo“ Vietnamesische Rindfleischsuppe mit Reismudeln und Gemüse	14.5

Hauptgänge

Ingera Fladenbrot aus Eritrea serviert mit Linsen, Tomaten, Karotten und Spinat, zubereitet von unserem Lehrling Hagos	24
Chili con Carne „Fomaz Style“	25
Steinpilzravioli mit Salbeibutter und Innerschwyzer Sbrinz	26
„Amok“ Kambodschanisches Pouletcurry mit Aprikosen-Reis	29
12 Stunden geschmortes Ossobucco serviert mit Polenta und Speck-Dörrbohnen	32

Dessert

Chai Masala Ice Kaffee	9
Schoggikuchen	9.5
Sesam-Krokant-Parfait mit in Rum getränkten, Trockenfrüchten	11.5

Herkunft: Kalb: Kanton Uri Poulet: Alpstein AI

Allergene:

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Mineralwasser und Süssgetränke

Im Offenausschank:	3 dl	5 dl
Mineralwasser Knutwiler	3.6	4.5
Mineralwasser Knutwiler still	3.6	4.5
Knutwiler Citro	3.6	4.5
Coca Cola	3.6	4.5
Coca Cola Zero	3.6	4.5
Rivella Rot / Blau	3.6	4.5
Eistee Zitrone	3.6	4.5
Apfelschorle	3.6	4.5
Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon	3.6	4.5
Orangensaft	3.8	4.8
Mineralwasser Knutwiler	100 cl	8

Bier

Offenausschank Eichhof Lager

Herrgöttli / Panaché	2 dl	3.4
Stange / Panaché	3 dl	4
Kübel / Panaché	5 dl	5.2

Flaschenbier

Eichhof alkoholfrei	3.3 dl	4.5
---------------------	--------	-----

Weine im Offenausschank

Weisswein	1 dl
„Terre Alte“ Bianco di Merlot DOC 2014 Casa Vinicola Feliciano Gialdi	6
A Mano Bianco di Puglia IGT 2015 Azienda Agricola A Mano Wine, Gioia Del Colle	6
Rotwein	1 dl
A Mano Negroamaro Puglia IGT 2013 Azienda Agricola A Mano Wine, Gioia del Colle	6
„Ariota“ Barbera d`Alba DOC 2014 Azienda Agricola La Torricella, Monforte d`Alba	6.5
Schaumwein	1 dl
Sergio Mionetto Vino Spumante extra dry Sergio Mionetto, Valdobbiadene	6.5

Unser Angebot an Flaschenweinen finden Sie in unserer Weinkarte

Kaffee

Kaffee / Espresso	4
Kaffee / Espresso koffeinfrei	4
Doppelter Espresso	4.6
Schale / Cappuccino / Latte Macchiato	4.5
Kaffee Träsch / Pflümüli / Zwetschggen / Chrüter	4.8

Tee

English Breakfast Schwarztee	3.6
Früchtetea Hagebutte	3.6
Kräutertea Verveine / Pfefferminz / Kamille / Lindenblüten	3.6
Rooibos	3.6

Schoggi

Caotina warm / kalt	4.2
Ovi warm / kalt	4.2
Frische Milch pasteurisiert	3.4

Punsch

Waldbeer / Apfel	4.2
------------------	-----

Aperitifs

Martini bianco 15% Vol	5.5
Cynar 16.5% Vol	5.5
Campari 21% Vol	5.5
Ramazotti 30% Vol	6
Lillet Vive Lillet blanc, Tonic, Minze	7.5
Lillet Culetto Lillet blanc, Weisswein, Soda	7.5
TOCO ROSSO Campari, Holundersirup, Prosecco, Minze	7.5
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser	7.5
HUGO Prosecco, Holundersirup, Minze	7.5
Campari Orange Campari, Orangensaft	7.5
Prosecco	6.5
Fomaz Hausapero	8

Longdrinks / Cocktails

Gin Tonic	10
Wodka Lemon	10
Whisky Cola	10
Bacardi Cola	10
Passoa Orange	10
Screw Driver	10

Spirituosen

2 cl

Amaretto Di Saronno 28% Vol	7
Williams 37.5% Vol	6
Kirsch / Zwetschge / Kräuter 37.5% Vol	6
Kernobstbrand 40% Vol	6
Brandy Vecchia Romagna 38% Vol	9
Paesanella Grappa di Amarone 41% Vol	9
Paesanella Grappa di Barolo 41% Vol	9
Paesanella Grappa di Moscato 41% Vol	9
Grappa di Barolo "Marolo" 50% Vol	10
Grappa Berta "Elisi" 43% Vol	10
Vieille Prune Studer Réserve Baron Luis 42% Vol	10
Vieille Poire Studer Réserve Baron Luis 36% Vol	10
Blanton`s Single Barrel Bourbon 46.5% Vol	12
Cognac Hine Antique XO 1er Cru 40% Vol	15



Das Schulrestaurant Fomaz wurde 2011 als Projekt des SRK - Zentren Uri ins Leben gerufen. Es dient der Unterstützung anerkannter und vorläufig aufgenommener Flüchtlinge bei ihrer sozialen und wirtschaftlichen Integration in den schweizerischen Alltag. Es bietet aber auch einer breiten Öffentlichkeit die Gelegenheit, das Asyl- und Flüchtlingswesen auf eine andere Art kennen zu lernen, als nur über Medienberichte oder politische Diskussionen. Die Praktikanten erhalten eine Möglichkeit zur Interaktion mit der Bevölkerung, was ihre Akzeptanz erhöht und die soziale Integration fördert. Durch ihre Ausbildung erwerben sie Fach-, Sach- und soziale Kompetenzen, welche ihnen den Übertritt in die schweizerische Arbeitswelt erleichtern und ihnen damit die Möglichkeit zur finanziellen Unabhängigkeit verschaffen.

Das Fomaz bietet 6 praxisorientierte Ausbildungsplätze und ist ein öffentliches Restaurant mit 40 Plätzen und saisonaler Frischküche. Im Einkauf werden, wenn immer möglich, lokale Anbieter berücksichtigt, alle verarbeiteten Produkte stammen überwiegend aus der Region Uri. Damit unterstützt und stärkt das Fomaz die regionalen Produzenten und Kleinbetriebe.